



Rebæk Brasserie & Bar

Selskabsmenu

April til juli 2025

Forretter:

Tuncarpaccio, serveret med ingefærmayonnaise, fennikelcrûdité, sprøde kapers og salat.

Rejecocktail "nordsørejer, krabbekød, avocado, salat, rød dressing og citron".

Cremet aspargessuppe, serveret med Rokkedahl kylling, asparges og purløg.

Dampede asparges med sauce hollandaise, kørvæl og peber.

(kan fås med håndpillede grønlandsrejer... +55kr)

Butterdejsindbagt torsk, serveret med hummersauce, spinat og citron.

Svampelasagne bagt med mozzarella, spinat og grillet peber.

Hovedretter:

Stegt helleflynderfilet, serveret med glaserede aspargeskartofler, sauterede svampe, blomkål og beurre blanc.

Grillet kalvefilet med timian og peber. Hertil små kartofler, karotter, waldorfsalat og portvinsky.

Oksemørbrad "Wellington", serveret med stegte perleløg, tomater, bønner og trøffelsauce ... +65kr pr. person.

Ovnbagt rødtungefilet med forårsporre, spinat, kartofler og hollandaise sauce.

Dessert:

Rabarbertærte, serveret med hvid chokolade, krokant og sorbet.

Lun chokoladekage med appelsin og mandler, serveret med friske bær og vaniljeis.

Nøddekurv med udvalg af is, sorbet og frugt.

Crème brûlée, serveret med sorbet og bærkompot.

Lune pandekager med lemoncurd og friske bær.

Priser:

Festpakke

3 retters menu 425kr med 3 glas vin 695kr - 4 retters menu 475kr med 4 glas vin 775kr

Gallapakke

3 retters menu med velkomstdrik og appetizer, vin ad libitum under middagen, samt kaffe til desserten 895kr

Helaftens arrangement (6 timer)

3 retters menu med velkomstdrik og appetizer, vin ad libitum, kaffe til desserten, øl og 2 cocktails 1095kr